



## Corndogs

### Zutaten:

1 kl. Packung Cornflakes  
Butter  
2-3 Eier  
4 Scheiben gekochten Schinken  
4 Scheiben Käse  
4 Scheiben Toast  
Salz & Pfeffer

Petersilie  
Tomaten  
Tomatenmark



### Zubereitung:

Cornflakes in eine Schüssel geben und mit der Hand klein bröseln. Die Toastscheiben mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Die ausgerollten Toastscheiben mit Butter bestreichen. Käse und gekochten Schinken drauf legen und gerne auch gleich Kräuter darauf legen. Zwei Eier mit einem Schuss Milch oder Wasser verrühren. Die Toastbrotrollen aufrollen. Zuerst mit dem Rand nach unten im Ei wenden und anschliessend mit den Cornflakes panieren. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Die panierten Toastbrotrollen in der Pfanne von allen Seiten goldbraun anbraten. Für den Tomatensalat kleine Tomaten halbieren und in eine Schale geben. Petersilie klein hacken und mit dem Tomatenmark zu den Tomaten dazugeben. Alles salzen, pfeffern und gut verrühren. Tomatensalat in kleinen Schälchen anrichten. Eisstiele in die fertigen „Corndogs“ stecken und mit dem Tomatensalat auf einem Teller anrichten. Fertig.  
Anrichten, Servieren, Genießen! Viel Spaß beim Nachkochen!



FRANKEN  
FERNSEHEN